SULTAN REŞAT PİLAVI

2 Su bardağı pirinç
1,5 Çay bardağı sıvıyağ
3 Su bardağı et suyu ya da su
1 Tatlı kaşığı tuz
Köftesi İçin;
300 gr. kıyma
1 Adet küçük kuru soğan
1 Dilim kalın bayat ekmek içi
1 Tutam tuz
1 Tutam karabiber
4 Çorba kaşığı sıvıyağ
1 Çorba kaşığı domates salçası
1,5 Çay bardağı su

Pirinç ayıklanır, ılık, tuzlu, limonlu suda yarım saat bekletilir. Süre sonunda birkaç kez soğuk suyla yıkanır, süzgece çıkarılır.
Tencereye 1,5 çay bardağı sıvıyağ konur, ısınınca, suyu süzülmüş pirinç ve tuz atılır. Orta ateşte sürekli karıştırarak 5 dakika kadar kavrulur.
Üzerine 3 su bardağı et suyu ya da su eklenir. Önce orta ateşte 10 dakika sonra kısık ateşte 10 dakika olmak üzere 20 dakika pişirilir. Kapakla tencere arasına kağıt havlu yerleştirilir, yarım saat dinlendirilir.
Bu arada pilavın köftesi hazırlanır; bayat ekmeğin üzerine soğan rendelenir, biraz karıştırılır. Üzerine kıyma, tuz ve karabiber katılır, yoğrulur. Misket şeklinde köfteler yapılır.
Geniş bir tavaya 4 çorba kaşığı sıvıyağ konur, ısınınca köfteler atılır. Tavayı sallayarak köfteler pişirilir. Üzerine 1,5 çay bardağı ılık suda karıştırılmış salça gezdirilir. Kapaklı olarak 15 dakika kısık ateşte pişirilir.
Dinlenen pilav, pirinçler kırılmayacak şekilde karıştırılır. Altı geniş, ıslatılmış kaseye hafif bastırarak yerleştirilir, düz servis tabağına ters çevrilir.
Pilavın üzerine hazırlanan köfteden yerleştirilir, servise sunulur.

Not: Sultan Reşat Pilavının köftesine, mevsimine göre salça yerine domates de konabilir.